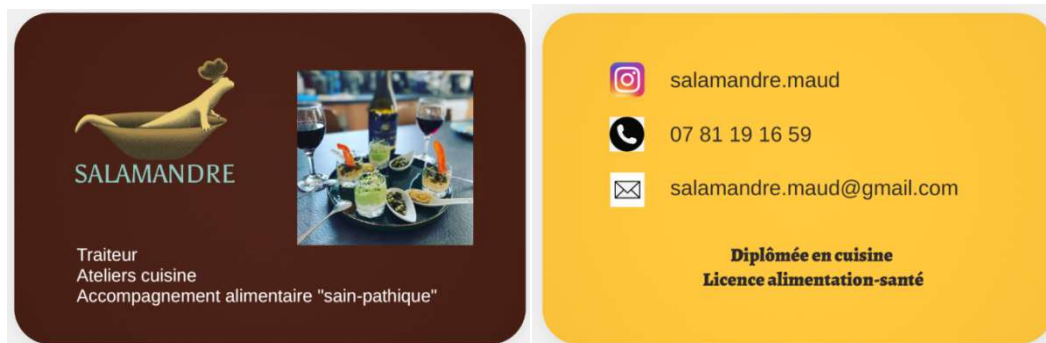




**Bonjour,**

**Prochaine livraison possible le lundi 15 septembre**

**Plat de résistance :**

Rougail saucisse, riz thaï

Ou

Rougail végétarien (œuf/tofu mariné), riz thaï.

Les 2 préparations ont pour base tomates fraîches, oignons, lentilles et des épices.

**Dessert :**

Crèmeux à la pomme, noisettes et sarrasin caramélisés

Ou

Crumble pomme cannelle

Les pommes sont de retour, il faut en profiter !!

**Tarif :**

Plat unique : 11 €

Plat/dessert : 14 €

**Avec cette commande vous avez aussi la possibilité de commande  
du jus maison composé de**

**Pomme, betterave, concombre, citron vert, gingembre**

**Pot de 125ml 2€**

**Un délicieux sucré et légèrement piquant jus pour booster votre  
journée**

Je travaille avec un maximum de produits issus de l'agriculture  
biologique et de producteurs locaux.

Souhaitant être le plus en accord avec moi-même, je fonctionne avec  
des récipients en verre. Un système de consigne de 3 € est donc mis  
en place à la première commande.

Les plats peuvent être consommés jusqu'à 3 jours après la  
fabrication.

La date de fabrication sera indiquée au moment de la livraison.

Les réservations sont à passer soit par mon adresse mail  
[salamandre.maud@gmail.com](mailto:salamandre.maud@gmail.com), soit par téléphone : 0781191659 au  
plus tard le vendredi 12 septembre, merci !

Vous souhaitez organiser un repas, avoir un accompagnement  
individuel pour vous aider dans votre alimentation, contactez-moi  
afin que nous puissions en discuter. Je n'ai pas de spécialité culinaire,  
ma spécialité est de pouvoir allier, combiner les différents types  
alimentaires.

Au plaisir de vous rencontrer !

**MAUD**